



～テューリンゲンの森へのオマージュ～

ドイツ・アイゼナハにあるJ.S. バッハの生家とテューリンゲンの森（ヴァルト）から想起される
優しさと心地よさを感じさせる「ヴァルトハウス-森の家-」へようこそ！

「ヴァルトハウス-森の家-」では、
“Wellness Cuisine（ウェルネスキュージーヌ）”をテーマに、
伝統的なフレンチ技法を用いて、心と身体を満たす“癒し”の料理を提供しています。

美味しさと健康を両立できる究極のダイニングで、
料理長 北島 貞治とウェルネスフード・コンシェルジュ 大島 瑠梨子が創り上げる
ウェルネスメニューをはじめ、季節を愉しむプレミアムメニュー、
またアラカルトからお選びください。

お飲物も各種ございます。ワインとのペアリングもご提案しておりますので、
お気軽にソムリエにお声かけ下さい。

ホテルグランバウハ東京銀座では、『バッハとウェルネスキュージーヌで心身が癒されるステイ』
をコンセプトに、定期的にサロン・コンサートを行なっております。



Lunch

新鮮な旬の素材をふんだんに取り入れ、
身体に嬉しいカジュアルなランチメニューをご用意しております。

営業時間 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)

A Symphony of Wellness

シンフォニー・オブ・ウェルネス

身体を目覚めさせるといわれる春の山菜やフレッシュ感たっぷりの春野菜をふんだんに使用した、心身ともに癒される5品をお楽しみください。

Enjoy five dishes that use plenty of spring edible wild plants, said to awaken the body, and fresh spring vegetables, for a rejuvenating experience for both body and soul.



春の芽吹き 春野菜とヴィーガンチーズのタブナード
 Budding of Spring, Spring Vegetable and Vegan Cheese Tapenade

グリーンピースのエスプーマ レタスとベーコンのサラダ
 Green Peas Espumas, Lettuce and Bacon Salad

信州サーモンの低温調理 ヴァンジョーヌのサヴァイヨンソース
 Slow Cooked Shinshu Salmon, Vin Jaune Sabayon Sauce

塩麴でマリネした栃木県産ハーブ豚のロースト 新じゃが芋と新玉ねぎ ソースディアブル
 Roasted Herb Pork in Salted Rice Malt Marinade, New Potatoes and New Onions, Sauce Diable
 ※+ ¥1,573で黒毛和牛のサーロインステーキに変更できます
 ※It is available to be changed to Japanese Black Beef Steak(+1,573yen)

ヴィーガンショコラのムースリーヌとおからのビスキュイ 抹茶のアイス
 Vegan Chocolate Mousseline and Okara Biscuit, Matcha Ice Cream

パン
 Bread

コーヒー（ミカフェート）または紅茶（ロンネフェルト）
 Coffee or Tea

※ヴィーガン・ベジタリアン対応も可能です。 ※Can be arranged as Vegan/Vegetarian

4,840


ペアリングドリンク Pairing Drink


ワインペアリング（シャンパーニュ+ワイン3種） 4,840
 Wine Pairing (Champagne + 3 Types of Wines)

オーガニックワインペアリング（スパークリング・白・赤） 3,630
 Organic Wine Pairing (3 Types of Wines)

ノンアルコールワインペアリング（3種） 3,630
 Non-alcoholic Wine Pairing (3 Types of Non-alcoholic Wines)

ロンネフェルトティーペアリング（3種） 2,178
 Ronnefeldt Tea Pairing (3 Types of Tea)

 **本日のランチセット** 3,267
 本日のお魚料理 または お肉料理（別紙をご覧ください）
 スープ、前菜、パン、コーヒーまたは紅茶付き
 Today's Lunch (Choice of Fish or Meat) Soup, Appetizer, Bread, Coffee or Tea

 **ウェルネス腸活サンド** 1,936
 ヨーグルト、ベジタブル付き
 肉の代わりにスモークしたソイミートのフィレと、食物繊維の多い野菜や豆類を挟んだ腸活に嬉しいベジタブルサンドイッチです。
 Vegetable sandwich that is good for your intestinal health.
 It is filled with fillet of smoked plant-based meat instead of meat, and vegetables and beans that are high in dietary fiber.
 Yogurt, Side Dish

キッズプレート 1,815
 ハンバーグ、エビフライ、オムライス、サラダ、デザート、ジュース
 Kid's Plate (Hamburg Steak, Deep Fried Shrimp, Omelet Stuffed with Fried Rice, Salad, Dessert and Juice)

Dessert

ヴェリーヌ各種 1,210
 Verrine

バニラアイスクリーム 726
 Vanilla Ice Cream

季節のフルーツソルベ（詳細はスタッフにお尋ねください） 726
 Seasonal Fruit Sorbet ※Please ask our staff for seasonal flavors

 **ヴィーガン・アイスクリーム各種** 908
 (Cacao, Lemon, Matcha, Amazake, Strawberry, Pear & Yacon, Mango & Tomato)
 Vegan Ice Cream